Die Scholle

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 8. Bromberg, den 17. April 1932

Sonnenlicht

Von Dr. Wilsing, Nedlitz in Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule in Bromberg *)

Die Menschen wissen seit Jahrtausenden, daß die Sonne die „Spenderin alles Lebens" ist. Nicht bloß die alten Ägypter sahen in der Sonne die Verkörperung der höchsten Gottheit; in allen Religionen der alten Völker finden wir die Naturverehrung, die sich darin äußert, daß eine jede Naturkraft (oder Naturerscheinung) in einer besonderen Gottheit verehrt wurde. Selbst „wilde" Völkerschaften hatten, und haben noch heute, als höchstes Wesen, dem sie alles verdanken, die Sonne angebetet.

Warum? Sie alle hatten das Gefühl, daß eben nur von der Sonne aus Leben gegeben werden kann, und ihre Erfahrungen bestätigten ihnen Tag für Tag, daß die ganze Natur auf der Erde von der Sonne abhängig ist.

Die Wissenschaft, welche sich nicht mit dem Gefühl begnügen kann, hat die Aufgabe, zu erforschen: Warum? Wie geht das vor sich? Eine unendlich lange Reihe von Fragen hat so im Laufe von Jahrtausenden Antwort gefunden, teils irrige, teils zutreffende; viele Ansichten wurden Jahrhunderte lang als Wahrheit angenommen, bis — oft durch Zufall — eine andere „Wahrheit" aufkam. Und doch dürfen wir — trotz aller Fortschritte in der Erkenntnis — nicht wagen, zu behaupten, daß unsere heutige Kenntnis vollständig sei, oder auch nur, daß sie die einzig wahre sei.

Jedes Kind weiß, daß die Sonne Licht und Wärme spendet; das sieht und spürt es alle Tage. Wir wissen auch, daß dieses helle weiße Licht nicht etwas Einzelnes ist, sondern eine Zusammensetzung aus verschiedenen Farben. Das zeigt uns der „Regenbogen" und wir können künstlich die Sonnenstrahlen durch ein gläsernes Prisma (dreieckige Säule) in ihre „sieben" Farben zerlegen. Wir können, wenn wir wollen, mehr Farben annehmen; denn jede der „sieben" geht unmerklich allmählich in die andere über. Wir wissen auch, daß die Sonne Wärme ausstrahlt; und endlich hat man auch entdeckt, daß sie noch andere Strahlen aussendet, die wir mit unsern Augen nicht sehen können: „dunkle" Strahlen, welche aber doch eine ganz besondere Wirkung auf alles Lebende ausüben.

Da fängt unser Wissen schon an, lückenhaft zu werden. Nur „Einzelheiten" sind zu unserer Kenntnis gekommen; das „Ganze" liegt uns noch verborgen. Da gibt es „ultraviolette" Strahlen. Im Regenbogen oder im Prisma sehen wir das Violett als letzten Streifen. Das Ultraviolett, das dann noch folgt, sehen wir nicht, und doch haben unsere Gelehrten bewiesen, daß es da ist, und daß es ganz besondere Kräfte hat. So kann es Bakterien abtöten, wenn man künstliche ultraviolette Strahlen längere Zeit auf sie wirken läßt. Das benutzt die Medizin zur Bekämpfung gewisser Krankheiten; denn diese Strahlen haben die Fähigkeit, ähnlich wie die Röntgenstrahlen, in den Körper einzudringen, wenn man sie nicht durch bestimmte Stoffe (Kleidung, Fensterglas und andere) abhält.

Andererseits wirken aber die ultravioletten Strahlen belebend auf Pflanzen, Tier und Mensch, wenn sie in schwacher Form oder nur kurze Zeit angewandt werden. Auf diese Weise erzeugen sie in allen Körpern ein sogenanntes Vitamin, also einen geheimnisvollen Stoff, den alle Lebewesen zum Leben unbedingt notwendig haben.

Das ist für den Landwirt und für den Gärtner von besonderer Wichtigkeit, zu wissen. Alle Pflanzen und Tiere, ebenso der Mensch, bedürfen des Sonnenlichtes, um leben zu können. Wir sehen, daß Pflanzen, Tiere und Mensch ohne Sonne verkümmern, daß sie im Sonnenlichte aufleben.

In den Zellen der grünen Pflanzenteile geben die Chlorophyllkörner die grüne Farbe ab. Wenn man sie durch ein Mikroskop betrachtet, sieht man sie bei schwachem Licht in der ganzen Zelle verteilt; läßt man aber einen starken Sonnenstrahl einfallen, dann fliehen die grünen Körner alle bis an die Wände der Zelle zurück. Sie können das grelle Sonnenlicht nicht vertragen. Zu starkes Licht schädigt; deshalb weiß der Gärtner, daß er seine Pflanzen in den Mistbeetkästen und im Treibhause vor diesem grellen Licht schützen muß, indem er die Scheiben der Fenster mit Kalkmilch bestreicht. Und der Landwirt weiß, daß er seinem Vieh auf der Weide auch gegen die grellen Sonnenstrahlen einen Schutz geben muß, indem er ihm einen Schuppen baut oder aber genügend Baumgruppen auf der Wiese anlegt, die dem Vieh Schatten spenden.

Dahingegen wird jeder, der Vieh — ganz gleich, welcher Art — aufzuziehen hat, den hervorragenden Wert des Sonnenlichtes anerkennen, indem er die Tiere so viel wie irgend möglich in die freie Luft, vor allem in die „Sonne" bringt. Die ganz ohne Zweifel bessere gesundheitliche Verfassung des Weideviehes gegenüber dem Stallvieh hat lediglich ihren Grund in der Wirkung des Sonnenlichtes. Deshalb hat man ja heute in großen Stallungen von Abmelkwirtschaften, die ihrem Vieh kaum Weide geben können, große künstliche Sonnen — d. h. Quarzlampen, welche ultraviolette Strahlen geben — angebracht, um stunden-

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

weise das Vieh der wunderbaren Wirkung dieses Lichtes auszusetzen.

Aber eins sehen wir ganz deutlich: Gibt uns die Sonne auch einzelne Strahlen, die, *mäßig* zur Geltung kommend, von *günstiger* Wirkung sind, so wird diese Wirkung doch gleich ins Gegenteil umgekehrt, sie wird *schädlich*, wenn das Sonnenlicht — oder das künstliche Licht — zu scharf oder zu lange einwirken. Die mäßige Sonne des Frühjahrs wirkt belebend, heilend, fördernd; die starke Bestrahlung des Sommers kann schaden; äußerlich, beim Menschen, kann die Haut verbrennen, namentlich sind die „Blonden", — bei den Tieren die Schimmel — sehr leicht dem „Sonnenbrand" ausgesetzt, der Ausschlag hervorruft.

Damit ist die Wirkung der Sonne aber längst nicht erschöpft. Wir wissen, daß sie *chemische* Umsetzungen hervorruft (Photographie!), daß sie auch *elektrische* Wirkungen zeigt. Das „*Licht*" ist ja nur eine „Schwingung" geringeren Grades als die, welche Elektrizität erzeugt.

Aber man hat schon seit Längerem die Beobachtung gemacht, daß gewisse Kranke in ihrem Befinden von der Sonne, genauer gesagt, von den *Sonnenflecken* abhängen. Bei alten Leuten, die an Adernverkalkung leiden, bei Herzkranken, Tuberkulosen usw. hat man beobachtet, daß sie sich *schlechter* fühlen, wenn gerade Sonnenflecken durch das Zentrum der Sonne wandern. Worauf das zurückzuführen ist, ist noch nicht klar; aber da man imstande ist, einer üblen Wirkung entgegenzuarbeiten, hat man den Vorschlag gemacht, durch die Sternwarten die Kranken und die Ärzte darauf aufmerksam machen zu lassen, *wann* derartige Flecken in der Sonne auftreten. In der Zeit des „Radios" wird man wohl auch bald so weit sein, die Heilkraft der Sonne in genauerer Art ausnutzen zu können.

Jedenfalls ist es für den Landwirt wichtig, sich mit solchen Forschungen vertraut zu machen, um sie in seiner Wirtschaft anzuwenden; denn so richtig die Behauptung ist: „Die Sonne gibt das Leben!", so gefährlich kann die unbedachtsame Benutzung des Sonnenlichtes werden, wenn man es planlos scharf und übermäßig wirken läßt. Es heißt also auch hier, „Licht und Schatten" wirkungsvoll verteilen!

Landwirtschaftliches.

Von Grob- und Feineggen. Früher unterschied man (je nach der Verwendung) Saateggen, Unkrauteggen, Ackerbürsten, Hedericheggen usw. Heute heißt der Universalname dafür einfach — *Feinegge*. Sie zeichnet sich durch leichtes Gewicht aus, ferner durch einen Strichabstand von nur 2 Zentimeter und hat sogar die Hackmaschine vielfach in den Hintergrund gedrängt. Arbeitet sie doch nur ein Drittel so teuer. Die Vorarbeit hierzu leistet die *Grobegge*. Sie zertrümmert die größeren Schollen und lockert und krümelt den Boden. Der Strichabstand soll auf schweren Böden 5 Zentimeter betragen, sonst 4 Zentimeter. Die Länge des Eggenfeldes soll 1,2 mal so groß sein wie dessen Breite. Die (am besten) quadratischen Zinken sind auf schweren Böden 18 Millimeter stark, sonst 15 Millimeter. Die *Zinkenbelastung*, d. h. das Gewicht der Egge (ohne Zugbalken) geteilt durch die Zahl der Zinken, stellt sich zweckmäßig: in leichten Böden auf 0,8—1,2 Kilogramm, in mittleren Böden auf 1,4—1,6 Kilogramm, in schweren Böden auf 2 Kilogramm. Zu schwerer Zugbalken oder zu lange Anspannung lassen die Egge vorn zu tief gehen. Gute Eggen besitzen noch einen Verlegungskamm, so daß man Lage und Gang leicht regulieren kann.

Viehzucht.

Das weiße deutsche Edelschwein. Mag auch die Abstammung von England herrühren, so ist das schon so lange her, daß unser Edelschwein heute als *rein deutsche Züchtung* anzusprechen ist. Früher zog man noch feine, größere Formen, heute wird ein Karbonadenschwein im Gewicht von 100 bis 125 Kilogramm am höchsten bezahlt. Solche Tiere sollen gar nicht fett sein, denn Speck und Fett werden viel billiger vom Auslande angeboten, als wir es selbst herstellen können. Unser Edelschwein (das hat sogar die Berliner Fleischerinnung anerkannt) kommt dem *Idealtyp* am nächsten, weil es eine ausgezeichnete Ausbildung aller nutzbaren Körperteile erkennen läßt. Die Schnauze soll fleischig sein, die Stirnlinie etwas nach innen gebogen. Das *Ohr aufrechtstehend* (etwas höher als auf unserer Zeichnung), der Kamm bis hinter die Ohren bemuskelt, der Rücken leicht gewölbt, die Nierenpartie stark entwickelt, die Wamme und Sprunggelenke kräftig, endlich das Haar kurz und nicht zu weich. *Fehlerhaft* sind demnach Edelschweine mit langen, dürren Köpfen, gerader Stirnlinie, *Hängeohren* mit hochgekrümmtem Rücken und zu kurzer Kruppe, mit schmalem Kamm und feinen Beinen. Milch und Gerstenschrot liefern zwar das beste derbe Fleisch (und festen Speck), doch muß jeder Landwirt das verwerten, was seine Wirtschaft an Futtermitteln bietet. Wer viel Muskelfleisch erzielen will, füttere eiweißreich und lasse es bei Jungtieren an der nötigen Bewegung nicht fehlen. Das weiße deutsche Edelschwein ist als *bestes Mastschwein* anerkannt, bringt immer die höchsten Preise und hat daher die farbigen Rassen nahezu ganz vom Berliner Markt verdrängt.

Dipl.-Landw. R.

EDELSCHWEINSAU

Obst- und Gartenbau.

Die Bedeutung des Gemüsesaatgutes. Die beigegebene Abbildung zeigt die offene Hülse einer Erbse. Es handelt sich um die verbreitete und vortreffliche Sorte „Folgers Grünbleibende". Sie heißt deshalb grünbleibend, weil sie beim Kochen und vornehmlich beim Einkochen nicht gelb oder grau wird, sondern ihre schöne, naturgrüne Färbung behält. Deshalb wird sie auch von den Konservenfabriken bevorzugt. Ganz abgesehen hiervon aber ist sie auch eine der dankbarsten Sorten im Ertrag und durch Härte gegen die Unbilden der Witterung und durch Anspruchslosigkeit an den Boden ausgezeichnet. Wer als Gartenfreund Kenner ist, wird erstaunt sein über das gleichmäßige Korn und die völlige Füllung der Hülse. Er ist gewohnt, neben Samen von der Größe einer Flintenkugel solche von Stecknadelkopfgröße zu finden und daß die Hülse nur unvollkommen gefüllt ist. Er möchte sogar glauben, daß die Abbildung gewissermaßen Phantasie oder doch geschmeichelt ist. Das ist aber durchaus nicht der Fall. Die Zeichnung ist naturgetreu nach dem Leben gemacht. Und da sei auf einen Umstand verwiesen, der für unsere Gartenkultur, Volksernährung und Volkswirtschaft von allergrößter Bedeutung ist. Das ist die innere Güte des Saatgutes. In Mitteljahren werden von guten Durchschnittssorten Hülsen mit etwa 42 bis 45 Prozent Körnergewicht erzielt. Geringes Saatgut bringt nur 36 bis 40 Prozent, Elitesorten dagegen 50 bis 52 Prozent und mehr. Das heißt, von 10 Pfund Hülsen werden von schlechtem Saatgut nur 3,8 Pfund ungleichmäßige Körner, von Auslesezüchtungen dagegen 5,0 bis 5,2 Pfund erzielt. Das ist natürlich ein Unterschied. Was für

die Erbsen gilt, gilt für alle anderen Gemüsearten und deren Sorten auch. Es kommt in erster Linie auf die Gewissenhaftigkeit und den zielbewußten Fleiß des Samenzüchters an, und weil eben das Saatgut mit seinen inneren Eigenschaften ausschlaggebend für den Erfolg ist, sollte man sich nur an Samenverkaufsfirmen wenden, welche mit ihrem Ruf dafür bürgen, daß das Saatgut diese vortrefflichen inneren Eigenschaften auch besitzt. Ein anderer Übelstand ist manchmal der, daß man ohne Gewähr für sortenechte Lieferung des Saatgutes ist. Wer aber falsches Saatgut im Vertrauen auf seine Echtheit sät, wendet Mühe und Kosten an, um nach Monaten vielleicht zu erfahren, daß er keine Ernte erzielt oder doch nicht das bekommt, was er erwartet hat.

Gartenbaudirektor Janson.

Geflügelzucht.

Arbeiten des Hühnerzüchters im April. Die geschlüpften Küchlein brauchen besonders die ersten fünf Tage Wärme und abermals Wärme. Das Futter darf ihnen nicht von den ersten Lebensstunden an aufgedrängt werden. Haben sie Appetit, und der kommt nach 24 bis 36 Stunden, dann werden sie auch schon fressen. Ihre Nahrung sollte die ersten vierzehn Tage zu drei Vierteln aus Weichfutter bestehen, zum vierten Teile aus Körnern mancherlei Art, z. B. Glanz- oder Spitzsaat, zerschlagenem Weizen, gebrochener Gerste, zerkleinertem Mais, Dari, einigen Hanfkörnern usw. Das Weichfutter muß bröckelig sein, nicht klebrig. Vom fünften Tage an gibt es zerkleinertes Grünfutter, vor allem Brennesseln, Vogelmiere und Löwenzahn, späterhin Salat. Mit Vorteil mengt man das Grüne unter das Weichfutter. An zerkrümelten Eierschalen und körnigem Sand darf es nicht fehlen. Reines Wasser, noch besser Magermilch, müssen den Hühnerküken stets zugänglich sein. Was bei der Aufzucht in den ersten drei oder vier Wochen versäumt ist, läßt sich überhaupt nicht wieder einholen. Der Kükenauslauf, meist Jahr für Jahr derselbe, ist durch den Kot oft geradezu vergiftet. Daher kommen die Küchlein dort nicht mehr recht vorwärts, leiden unter Seuchen. Dem begegnen wir, indem wir diesen Boden alle acht Tage mit Wasser besprengen, dem Cellokresol zugesetzt ist. Darauf wird er leicht umgegraben. Die Einrichtung von Wechselausläufen zur Kükenaufzucht ist sehr zu empfehlen. Natürlich müssen die Stallungen gut ausgelüftet sein. — Eier gibt es jetzt in Hülle und Fülle. Die überschüssigen werden für späteren Gebrauch konserviert. Die Stallungen samt den Nestern sind im April mit Kalkmilch zu behandeln. — Bei den Truthühnern ist es nun mit den Zwangsbruten vorbei bezw. zu spät. Vorteilhaft ist es, den sich freiwillig setzenden Puten Eier ihrer eigenen Art zum Brüten unterzulegen, andernfalls auch Enteneier. Bemerken will ich noch, daß Puteneier sehr gut schmecken. — Ende April, ausnahmsweise auch schon in der Mitte, fangen die Perlhühner an zu legen, deren Eier von Feinschmeckern ja schon immer hoch eingeschätzt wurden. Glucken mit Perlhuhneiern zu setzen, hat bis in den Mai Zeit.

Paul Hohmann-Zerbst.

Schwarze Langschan. Der Hahn erreicht ein Gewicht von 7—10, die Henne von 6—8 Pfund. Auch sonst besitzen die Langschan viele empfehlenswerte Eigenschaften. Sie sind gute Winterleger und erreichen je nach dem Stande der wirtschaftlichen Durchzüchtung eine beträchtliche Anzahl von Eiern, die bis 70 Gramm schwer werden. Von sehr vielen Züchtern werden 150 Eier als der normale Durchschnitt angegeben. Außerdem sind die Tiere wetterfest, frohwüchsig, leicht aufzuziehen und verläßlich im Brüten und Führen. Neben dem hohen Fleischgewicht zeichnet sich die Rasse auch durch feine Knochen aus; sie wurde daher zur Verbesserung der Fleisch- aber auch Eierpoduktion in kleinere Rassen eingekreuzt. Das Cröllwitzer Brut- und Fleischhuhn führt auch eine Portion Langschanblut in sich. Der Kopf ist klein, ziemlich schmal und leicht gewölbt, entsprechend der Schnabel; der Kamm klein und einfach, die Kehllappen eher klein als groß, dabei fein im Gewebe. In der Beurteilung der Rasse ist wesentlich die hohe Stellung, der gestreckte, etwas massige Rumpf und die ansteigende Rückenlinie aus der Schulter heraus. Das ganze Gefieder ist voll und dicht, aber nicht bauschig und flaumig. Der Sattel (technische Bezeichnung für die Rückenpartie) muß so mit Federn ausgefüllt werden, daß jeder Knick nach unten oder jede Aufstülpung nach oben wegfällt. Von den Farbenschlägen sind die schwarzen am verbreitetsten. Ihr Gefieder ist besonders glänzend und prächtig grün schillernd. Die weißen Langschan sind dünner gesät, und die einst öfter anzutreffenden blauen werden wohl schon verschwunden sein in dem Taumel nach angeblich wirtschaftlicheren Rassen. Auch gesperberte und gelbe Langschans gab es früher.

W. W.f

Bienenzucht.

Zwei einfache Bienenstände. In Abbildung 1 führen wir einen ganz einfachen Bienenstand vor, und zwar den einen Seitenteil desselben. Die Länge des Standes richtet sich nach der Zahl der unterzubringenden Völker. Wir rechnen auf ein Bienenvolk, ganz gleich, ob in einem Kasten oder Korbe untergebracht, einen Raum von 70 Zentimetern in der Länge, von 80 Zentimetern in der Tiefe und von 100 Zentimetern in der Höhe. Bei zweietagigen Anlagen

soll die untere Bienenbank mindestens dreiviertel Meter vom Erdboden entfernt angelegt werden. Wir müssen diese Forderungen aufstellen, damit die aufsteigenden Erddämpfe nicht so schädigend auf das Bienenleben einwirken; anderseits aber bringt eine gar zu tief stehende

a a Ständer, b b Bienenbänke, c Versteifung, d Dach

Bienenbank beim Arbeiten leicht Kreuzschmerzen, und ist sie zu hoch angelegt, erschwert sie besonders bei kleineren Leuten das Arbeiten. Das Material kann sowohl aus Rundholz als auch aus zurechtgeschnittenen Balken bestehen. Die Versteifung (c) darf nie übersehen werden, sonst gibt es bald windschiefe Anlagen. Der Stand kann an der Rückseite eine Brettertür erhalten, die je nach den Raumverhältnissen nach oben zu aufgespreizt werden oder nach den Seiten zu geöffnet werden kann. Abbildung 2 zeigt die eine Seitenwand eines einfachen, geschlossenen Bienenstandes mit zwei Etagen und dem hinter den Bienenbänken liegenden, mindestens einen Meter breiten Arbeitsraum. In diese Seitenwand ist auch ein großes Fenster eingeschnitten. Auf Belichtung des Innern des Bienenhauses muß die größte Sorgfalt verwendet werden. Bei Ober-

B B Bienenbänke, F Fenster, L L Läden

behandlung der Kästen empfiehlt sich auch unter allen Umständen ein Dachfenster. Zur Eindeckung des Bienenstandes empfehlen wir geschlossene Bretterauflage mit Dachpappe oder Blech darüber. Reine Blechdächer sind im Sommer zu heiß, im Winter zu kalt. Der Fußboden der Anlage soll möglichst gebrettert oder gedielt sein. Bei der Eindeckung möge die Rinne nicht vergessen werden. Wgt.

Für Haus und Herd.

Gestampfte Kartoffeln mit kalter Buttermilch. Man kocht Salzkartoffeln wie gewöhnlich, gießt sie ab und stampft sie fein; das gewonnene Mus vermischt man mit einem Löffel Butter oder sonstigem Fett und schmeckt mit Salz ab. Der heiße Kartoffelbrei wird mit kalter Buttermilch gegessen.

Buttermilchkartoffeln. 3 Pfund Kartoffeln, Salzwasser zum Kochen, 60 Gramm Speck, etwas Salz, Buttermilch nach Bedarf. Die mit Salzwasser gekochten Kartoffeln werden abgegossen und zerstampft. Mittlerweile hat man den Speck ausgebraten und gibt ihn nebst dem nötigen Salz zu den Kartoffeln; unter Hinzutun der erforderlichen Buttermilch läßt man das Gericht aufkochen; man kann die Kartoffeln auch in der Schale kochen und sie, abgezogen und in Scheiben geschnitten, in einer mit Buttermilch aufgefüllten Mehlschwitze anrichten.

Einfacher Butterkühler. Diese einfache Vorrichtung besteht aus einem großen Blumentopf, der vollständig unglasiert sein muß; weiter braucht man eine Schüssel, welche groß genug ist, um den umgestürzten Blumentopf aufzunehmen. Die Schüssel wird etwa 10 Zentimeter hoch mit Wasser gefüllt und die Butter auf einem Teller und einem Dreifuß hingestellt. Darüber stülpt man den großen Blumentopf, der nun das Wasser auffaugt, es zum schnellen Verdunsten bringt und somit die Butter in einer kühlen Temperatur erhält. Selbstverständlich muß das Wasser in der Schüssel nach Bedarf nachgefüllt werden.

Gestobter Weißkohl. Ein kleiner, fester Weißkohlkopf wird fein geschnitten und ½ Std. in leicht gesalzenem Wasser gekocht. Dann bräunt man 2 Löffel Butter mit 3 Löffel Weizenmehl in ½ Liter Sahne und etwas Kohlsud. Diese Masse läßt man einige Minuten kochen unter Beigabe eines Eigelbs, gibt den Kohl hinein und serviert das Gericht mit rohem Schinken. sch.

Braunes Schuhzeug, das unansehnlich in der Farbe geworden ist, wäscht man in Milch und Seife. Vorhandene Flecke entfernt man vorher mit Benzin.

Um Holzwürmer zu entfernen, bereitet man folgende Mischung: 1 Teil Petroleum, 1 Teil Terpentin, 1 Teil Karbolsäure und 2 Teile Wasser. Diese Lösung spritzt man mit einer feinen Spritze in die Bohrlöcher, die darauf mit Wachs geschlossen werden.

Das Reinigen von Besen und Bürsten. Roßhaarbesen sind stets hängend aufzubewahren. Vor dem Verfilzen müssen sie dadurch bewahrt werden, daß man die Haare mittels eines alten Kammes öfters durchkämmt. Mindestens einmal im Monat müssen alle Bürsten einer gründlichen Waschung unterzogen werden. Man unterscheidet bei dieser Bürstenwäsche zwei Gruppen. Die Besen und die Bürsten. Haar-, Kleider- und Teppichbürsten werden in Salmiakwasser gewaschen, das zu gleichen Teilen angerührt wird. In dieser Flüssigkeit werden die Bürsten eingeweicht, doch so, daß die Holzteile nicht mit dem Wasser in Berührung kommen. Es erfolgt ein Nachspülen mit klarem Wasser und gründliches Trocknen an der Luft. Kehrbesen und Schrubber werden mit Seifenwasser behandelt. Auf 20 Gramm Seife rechnet man 1¼ Liter Wasser. Es erfolgt ein Schweifen in starkem Alaunwasser (ein achtel Pfund Alaun auf einen Liter Wasser), das die weichgewordenen Borsten wieder hart und widerstandsfähig macht.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.